

TECHNIQUE (S) DE BASE		CREMES A BASE DE CREME PATISSIERE		Page : 570/572 Laura Ait Si Amer
DEFINITION		Crèmes froides de pâtisserie réalisées à partir d'une crème pâtissière généralement additionnée d'un texturant et allégée avec une crème fouettée ou une meringue italienne. Ces crèmes acquièrent une consistance plus onctueuse et mousseuse.		
quantités	unité	Poids	Progression : Crème diplomate 1°) Réhydrater la gélatine dans une eau glacée 2°) Faire une crème pâtissière, ajouter la gélatine essorée dans la crème chaude 3°) Bien mélanger, filmer et faire refroidir rapidement 4°) Ramollir la crème en la battant légèrement, incorporer délicatement la crème fouettée avant la prise de la crème pâtissière 5°) Maintenir au frais à 4°C Si besoin d'un ajout d'alcool : toujours à froid, à la fin dans la pâtissière.	
CREME PATISSIERE				
Lait	L	1.00		
Gousse de vanille	pce	1		
Jaune d'œuf	pce	8		
Sucre semoule	kg	0.2		
Poudre à crème	kg	0.120		
TEXTURANT				
Feuille de gélatine	kg	0.012		
ALLEGEANT				
Crème fouettée	kg	0.250		
Commentaires		Cette crème, une fois terminée, doit être remise au frais pour reprendre de la tenue. Selon l'utilisation, la quantité de crème fouettée peut être augmentée		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
GELIFICATION	Fonte difficile de la gélatine	Insérer la gélatine réhydratée dans la crème chaude
ALLEGEMENT	Crème hétérogène	Impérativement ramollir la pâtissière froide, l'assouplir avant d'ajouter la crème
	Pâtissière trop ferme	Ne pas laisser gélifier la pâtissière pour incorporer la crème fouettée
	Crème diplomate pas assez ferme	La crème fouettée doit être ferme sous peine de liquéfier la pâtissière
UTILISATION	La crème diplomate n'a pas de tenue	Il faut la laisser se gélifier avant de la dresser

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT	
<p>Pendant très longtemps la crème pâtissière a été utilisée très ferme pour garnir des choux ou des entremets. Aujourd'hui les textures sont plus légères par l'ajout de meringue italienne ou crème fouettée. Pour pouvoir supporter l'allègement (qui est possible uniquement avec l'ajout d'ingrédients qui apportent des bulles d'air) et avoir de la tenue, les crèmes doivent d'abord être texturées (rendues plus fermes). Ensuite seulement, elles peuvent être allégées. Méthode les plus courantes chocolat = crème texturée</p> <p>1^{ère} étape : ALLEGEMENT : Crème texturée + crème fouettée/ et ou meringue italienne = crème mousseuse L'ajout de meringue italienne, qui est une meringue stable, se fait toujours avec un ajout de crème fouettée pour éviter une sécheresse à froid. Les ajouts se font toujours à froid. Il est également possible d'aérer les crèmes en les passant en siphon à chantilly : Ajout de gaz Crème pâtissière texturée puis allégée de crème fouettée → crème légère/diplomate: 2^{nde} étape : TEXTURATION : Crème pâtissière + gélatine/ou beurre/ou /crème légère</p> <p>Appellations à retenir Crème légère (crème fouettée) – Diplomate (texturant, crème fouettée) – crème légère chocolat (chocolat + crème fouettée) – crème mousseline (pâtissière + beurre) - Toutes ces crèmes peuvent être allégées en meringue ou passées au siphon Particularité : Chiboust : pâtissière + gélatine.</p>	

NATURE		LIMITES	COMMENTAIRES
TEXTURANT	Rapport beurre/pâtissière	De 0.25 kg à 0.5 kg de beurre/L de pâtissière	Plus la pâtissière contient de beurre plus elle se rapproche d'une crème au beurre
	Rapport gélatine/pâtissière	Entre 0.08 et 0.015 kg/L	N'apporte pas la même texture que la crème, elle est plus élastique qu'avec du beurre
ALLEGEANT	Rapport crème fouettée/crème texturée	Entre 0.2 et 1kg/L de pâtissière	Plus la texturée est ferme, plus on peut ajouter de crème
	Rapport meringue italienne/crème texturée	Entre 1 et 2 kg (sucre et blancs d'œufs)/L de pâtissière	En fonction de la crème texturée de base

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS
Source Cuisine Expliquée – Gilles Charles - Editions BPI Liquides texturés T 622 -623 -625